**МОДУЛЬ «ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ,**

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**ТЕМА: САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ПОСТОРОННИХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ**

1. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КОНТРОЛИРУЮТСЯ 2,4 – Д КИСЛОТА, ЕЕ СОЛИ И ЭФИРЫ
2. фрукты и ягоды
3. мясо и мясопродукты
4. рыба и рыбопродукты
5. зерно и продукты его переработки
6. во всех видах пищевых продуктов
7. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КОНТРОЛИРУЮТСЯ РТУТЬСОДЕРЖАЩИЕ ПЕСТИЦИДЫ
8. фрукты и ягоды
9. яйца
10. зерно и продукты его переработки
11. мед
12. во всех видах пищевых продуктов
13. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ НИТРАТЫ
14. овощи
15. фрукты
16. рыба
17. зерно
18. яйца
19. КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ
20. овощи, фрукты, бахчевые
21. копченые мясные и рыбные продукты
22. колбасные изделия
23. зерно, бобовые
24. пивоваренный солод
25. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ ОХРАТОКСИНА А
26. продовольственное зерно
27. овощи и фрукты
28. мясо, молоко, яйца
29. мучно-крупяные изделия
30. моллюски, крабы
31. СОДЕРЖАНИЕ ФИКОТОКСИНОВ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
32. продовольственном зерне
33. овощах и фруктах
34. мясе, молоке, яйцах
35. мучно-крупяных изделиях
36. моллюсках, крабах
37. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ АФЛАТОКСИН В1
38. молоко, мясо, яйца
39. фруктовые и овощные соки, пюре
40. орехи и семена масличных культур
41. пшеница, рис и продукты их переработки
42. рыба и рыбные продукты
43. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ АФЛАТОКСИН М1
44. фруктовые и овощные соки, пюре
45. орехи и семена масличных культур
46. зерновые и продукты их переработки
47. молоко и молочные продукты
48. рыба и рыбные продукты
49. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ ДЕЗОКСИНИВАЛЕНОЛА (ВОМИТОКСИНА)
50. арахис, кукуруза
51. фрукты и овощи
52. пшеница, ячмень
53. мясо, рыба
54. молоко, яйца
55. СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
56. молоке
57. свинине, баранине, конине
58. мясе птицы
59. гречневой, рисовой, манной, кукурузной крупах
60. лососевых, скумбриевых, сельдевых, тунцовых семействах рыб
61. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ ЗЕАРАЛЕНОН
62. кукуруза, пшеница и продукты их переработки
63. фруктовые и овощные соки, пюре, повидла, джемы
64. арахис, рис
65. молоко, мясо, яйца
66. нерыбные объекты промысла (моллюски, крабы)
67. ПАТУЛИН ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
68. кукурузе, пшенице и продуктах их переработки
69. фруктовых и овощных соках, пюре, повидле, джеме
70. арахисе, рисе
71. молоке, мясе, яйцах
72. нерыбных объектах промысла (моллюски, крабы)
73. ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ В
74. хлебе, крупах
75. рыбе и рыбопродуктах
76. мясе
77. морских млекопитающих
78. молоке
79. БЕНЗ(А)ПИРЕН НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ В
80. зерне
81. копченых мясных продуктах
82. копченых рыбных продуктах
83. овощах и фруктах
84. масличных культурах
85. МЕЛАМИН СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ В
86. овощах
87. зерне
88. мясе
89. рыбе
90. молоке
91. НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ВЕЩЕСТВА, ОБЛАДАЮЩИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ
92. свинец, ртуть
93. афлатоксины
94. кадмий
95. нитраты, гексахлорциклогексан, антибиотики
96. полихлорированные бифенилы, нитрозамины
97. РАДИОНУКЛИДЫ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
98. цезий-137
99. плутоний-239
100. стронций-90
101. калий-40
102. йод-131
103. В ГРУППУ ТОКСИЧНЫХ МЕТАЛЛОВ ВХОДЯТ
104. железо, медь
105. медь, марганец
106. кадмий, ртуть
107. кобальт, хром
108. свинец, мышьяк
109. НАИБОЛЬШЕЕ НАКОПЛЕНИЕ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ НАБЛЮДАЕТСЯ В
110. молоке и растительных продуктах
111. мясе и рыбе
112. овощах и фруктах
113. картофеле и бобовых
114. злаковых
115. СВИНЕЦ ПОСТУПАЕТ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА В ОСНОВНОМ С
116. фруктами
117. овощами
118. молоком
119. крупами
120. конфетами
121. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ СВИНЦА НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ПОРАЖЕНИИ
122. нервной системы и репродуктивной функции
123. кроветворной и вегетативной системы
124. желудочно-кишечного тракта, кроветворной системы и почек
125. костной ткани и легких
126. печени и проводимости нервных импульсов
127. НАЗВАНИЕ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ СВИНЦОМ
128. сатурнизм
129. болезнь «Итай - Итай»
130. болезнь «Минамата»
131. митилизм
132. стробизм
133. ВЕДУЩАЯ РОЛЬ В ПАТОГЕНЕЗЕ САТУРНИЗМА ПРИНАДЛЕЖИТ
134. образованию метгемоглобина
135. ингибированию холинэстеразы
136. блокировке дыхательных ферментов
137. нарушению биосинтеза порфиринов и гема
138. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ СВИНЦОМ (САТУРНИЗМА)
139. землисто-бледная окраска кожных покровов
140. ринит, снижение обоняния, хронический бронхит
141. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
142. желто-золотое кольцеобразное окрашивание десен в области шейки зуба
143. резкие боли в тазу, позвоночника и в эпифизах костей конечностей
144. резкие острые схваткообразные боли в животе, запоры
145. базофильная зернистость эритроцитов, ретикулоцитоз, анемия
146. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КАДМИЙ НАКАПЛИВАЕТСЯ В ВЫСОКИХ КОНЦЕНТРАЦИЯХ
147. фрукты
148. овощи
149. молоко
150. грибы дикорастущие
151. кондитерские изделия
152. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ КАДМИЯ НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ В ПОРАЖЕНИИ
153. сердечно-сосудистой и нервной системы
154. органов дыхания и репродуктивной функции
155. иммунного статуса и печени
156. костной ткани и почек
157. кроветворной системы и желудочно-кишечного тракта
158. НАЗВАНИЕ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ КАДМИЕМ
159. митилизм
160. сатурнизм
161. стробизм
162. болезнь «Итай - Итай»
163. болезнь «Минамата»
164. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ КАДМИЕМ (БОЛЕЗНИ «ИТАЙ - ИТАЙ»)
165. ринит, снижение обоняния, хронический бронхит
166. желто-золотое кольцеобразное окрашивание десен в области шейки зуба
167. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
168. резкие боли в костях, явления остеопороза
169. резкие острые схваткообразные боли в животе, запоры
170. ПРОДУКТ, НАКАПЛИВАЮЩИЙ МЫШЬЯК В ВЫСОКИХ КОНЦЕНТРАЦИЯХ
171. пшеница
172. мясо
173. молоко
174. печень
175. яйцо
176. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОСТРОГО ОТРАВЛЕНИЯ МЫШЬЯКОМ
177. одышка, бронхоспазм
178. рвота, диарея, стул в виде «рисового отвара»
179. симптомы обезвоживания организма
180. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
181. желтуха
182. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ МЫШЬЯКОМ
183. желтуха
184. поносы, гингивиты, стоматиты
185. хронические риниты, ларингиты
186. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
187. гиперкератоз на ладонях и подошвах, выпадение волос
188. базофильная зернистость эритроцитов, ретикулоцитоз, анемия
189. ПРОДУКТЫ, НАКАПЛИВАЮЩИЕ РТУТЬ В ВЫСОКИХ КОНЦЕНТРАЦИЯХ
190. овощи и фрукты
191. зерновые
192. рыба
193. грибы
194. яйца, молоко
195. ХРОНИЧЕСКОЕ ОТРАВЛЕНИЕ РТУТЬЮ НАЗЫВАЕТСЯ
196. ботулизм
197. болезнь «Итай - Итай»
198. болезнь «Минамата»
199. сатурнизм
200. стробизм
201. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ МЕТИЛРТУТИ НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ПОРАЖЕНИИ
202. сердечно-сосудистой системы
203. нервной системы и почек
204. кроветворной системы и печени
205. желудочно-кишечного тракта и легких
206. костной ткани и органов кроветворения
207. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ РТУТЬЮ (МЕРКУРИАЛИЗМА)
208. гингивит, стоматит
209. нарушение походки, изменение почерка
210. рвота, диарея, стул в виде «рисового отвара»
211. мелкий интенсивный тремор пальцев вытянутых рук
212. гиперкератоз на ладонях и подошвах, выпадение волос
213. желто-золотое кольцеобразное окрашивание десен в области шейки зуба
214. нарушение сна, кошмарные сновидения, раздражительность, вспыльчивость, плаксивость
215. НАИБОЛЕЕ ПОРАЖАЕМАЯ СИСТЕМА ОРГАНИЗМА ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ОЛОВОМ
216. сердечно-сосудистая
217. опорно-двигательная
218. пищеварительная
219. иммунная
220. эндокринная
221. НАИБОЛЕЕ ПОРАЖАЕМАЯ СИСТЕМА ОРГАНИЗМА ПРИ ОТРАВЛЕНИИ МАРГАНЦЕМ
222. выделительная
223. репродуктивная
224. сердечно-сосудистая
225. опорно-двигательная
226. пищеварительная
227. ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
228. титрометрический
229. колориметрический
230. спектрофотометрический
231. хроматографический
232. полярографический
233. ВЕДУЩИЙ ФАКТОР ПРИ ВНЕСЕНИИ В ПОЧВУ МИНЕРАЛЬНЫХ УДОБРЕНИЙ ДЛЯ СОХРАНЕНРИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕНННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ КУЛЬТУР
234. оптимальное соотношение элементов питания в удобрениях
235. сроки внесения минеральных удобрений в почву
236. содержание влаги в почве
237. количество солнечных дней в период вегетации
238. структура почвы
239. ПРОДУКТЫ, НАКАПЛИВАЮЩИЕ НИТРАТЫ
240. дыня, арбуз
241. тыква, капуста
242. пшеница, рожь
243. свекла, редис
244. шпинат, салат
245. малина, черешня
246. ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ
247. нитраты
248. нитриты
249. нитрозамины
250. ОВОЩИ СОДЕРЖАТ НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО НИТРАТОВ
251. утром
252. в середине дня
253. вечером
254. не зависит от времени суток
255. ОВОЩИ СОДЕРЖАТ НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО НИТРАТОВ
256. утром
257. в середине дня
258. вечером
259. не зависит от времени суток
260. ПРОДУКТЫ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НИТРОЗАМИНОВ
261. свежее мясо
262. молоко
263. колбаса, сосиски
264. специи
265. жареный бекон
266. копченая рыба
267. ПРОДУКТЫ – ИСТОЧНИКИ ДИОКСИНОВ
268. мясо, рыба
269. фрукты и ягоды
270. молочные продукты
271. корнеплоды
272. зерновые
273. НАИБОЛЬШЕЕ НАКОПЛЕНИЕ ПОЛИХЛОРИРОВАННЫХ БИФЕНИЛОВ ПРОИСХОДИТ В
274. жировой ткани
275. крови
276. щитовидной железе
277. паренхиматозных органах
278. гладкой мускулатуре
279. КАНЦЕРОГЕННЫЙ АКРИЛАМИД ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ
280. жаренья и выпекания при температуре выше +120°С
281. варки и кипячения при температуре +100°С
282. холодного дымового копчения
283. ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ХИМИЧЕСКИМ СОСТАВОМ ПРОМЫШЛЕННЫХ СТОЧНЫХ ВОД ОСУЩЕСТВЛЯЕТ
284. лаборатория ФБУЗ
285. лаборатория промышленного предприятия
286. обе лаборатории
287. ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИЕ ПОЛЯ ОРОШЕНИЯ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОД ПОСЕВ ИЛИ ПОСАДКУ
288. картофеля, брюквы
289. помидоров, огурцов
290. свеклы столовой, моркови
291. озимой пшеницы, многолетних трав
292. петрушки, укропа, сельдерея
293. ИЗ МОЛОКА РАДИОНУКЛИДЫ ПЕРЕХОДЯТ В ПРОДУКЦИЮ ПЕРЕРАБОТКИ
294. прямо пропорционально жирности конечного продукта
295. обратно пропорционально жирности конечного продукта
296. обратно пропорционально содержанию белка в конечном продукте